

PANQUECAS DOCES DA DONA BADIA

INGREDIENTES

1 1/2 copos (requeijão) de água
1 pitada de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
2 pitadas de fermento em pó
2 ou 3 ovos (vária de acordo com o tamanho do ovo)
farinha até dar o ponto da massa
maçãs e bananas fatiadas a gosto
para decorar açúcar e canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma tigela acrescente a água e os ovos e misture um pouco, acrescente o sal, açúcar, o fermento e farinha aos poucos até conseguir uma consistência cremosa, por último coloque a banana e maçã mexa com delicadeza.

Em uma frigideira antiaderente unte com óleo e frite as panquecas até que fiquem douradas dos dois lados, faça panquecas finas.

Salpique o açúcar e a canela por cima com elas ainda quente e sirva.

Sugestão pode ser servida com uma bola de sorvete de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44640-panquecas-doces-da-dona-badia.html>